



2016 Barolo DOCG

Bricco Rocche, Ceretto (Bio)

Passt zu:

Weine zum Zelebrieren und Geniessen, am festlichen Tisch oder vor dem Cheminée. Reife Weine mit Finesse verlangen eher feine Speisen. Bei konzentrierten, jungen Weinen darf es eine etwas gehaltvollere Küche sein.

Servierempfehlung:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Herkunftsland:	Italien
Region:	Piemont
Subregion:	Barolo
Produzent:	Ceretto
Bewertung(en):	Antonio Galloni 96+/100
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: IT BIO 015 2378
Alkoholgehalt:	14.0 %
Rebsorte(n):	100% Nebbiolo
Artikelnummer:	1053416

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Barolo DOCG

Bricco Rocche
Ceretto (Bio)

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	Antonio Galloni 96+/100
Rebsorte(n):	100% Nebbiolo
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: IT BIO 015 2378
Alkoholgehalt:	14.0 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.